



Menù

Con la collaborazione di Ugo Alciati

MENÙ DEGUSTAZIONE

VITELLO TONNATO PIEMONTESE

Traditional Vitello Tonnato (roast veal with tuna and mayonnaise sauce)

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO

Plin ravioli with roast sauce

GUANCIA DI VITELLO BRASATA E FUNGHI

Roasted veal cheek with mushrooms

TORTA BARATTI AL CIOCCOLATO

Baratti & Milano traditional chocolate cake

85 euro

per persona

(coperto incluso - bevande e caffè esclusi)

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO PIEMONTESE Traditional Vitello Tonnato (roast veal with tuna and mayonnaise sauce)	20
BACCALÀ, PINOLI, UVETTA E WHISKY Salted cod, pine nuts, raisins and whisky	22
UOVO BIANCO DI ALESSANDRO VARESIO, CREMA DI PATATE, PARMIGIANO E TARTUFO NERO Alessandro Varesio's white egg with potatoes, Parmigiano cheese and black truffle	20
FILETTO CRUDO DI VITELLO TAGLIATO AL COLTELLO Raw veal filet	25
SOUFFLÈ AL PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI Parmigiano cheese soufflè	22

PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO Plin ravioli with roast sauce	22
TAGLIOLINO AI 40 TUORLI, ZABAGLIONE SALATO E CAVOLO MUGNOLO 40 eggs yolks tagliolino with salted zabaglione and mugnolo kale	20
TAGLIOLINO AI 40 TUORLI CON CREMA AL TARTUFO 40 eggs yolks tagliolino with truffle sauce	20
RISOTTO CARNAROLI CON COMTÉ, MIRTILLI E ACETO BALSAMICO Carnaroli risotto with comté, BlackBerry and balsamic vinegard	20

SECONDI

BOLLITO "ALLA BARATTI" Our traditional bollito	28
GUANCIA DI VITELLO BRASATA E FUNGHI Roasted veal cheek with mushrooms	25
BRASATO DI SEDANO RAPA E CECI Braised celeriac with chickpeas	22
SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI Piedmontese Cheeses selected by the Chef	18

DOLCI

TORTA BARATTI AL CIOCCOLATO, CREMA AL LATTE E AMARENE Baratti & Milano traditional chocolate cake with milk and sour cherries	12
MELE, MANDORLE E MIELE Apples, almonds and honey	12
GELATO AL FIOR DI LATTE MANTECATO AL MOMENTO CON CREMINO ALLA NOCCIOLA BARATTI Creamed at the moment Fiordilatte ice cream with Baratti cremino	12

COPERTO
5 euro

LE MATERIE PRIME ALIMENTARI DI QUESTO MENÙ SONO SEMPRE ACQUISTATE FRESCHE
E LAVORATE NELLE NOSTRE CUCINE NEL RISPETTO DELLE NORME HACCP
TALVOLTA ALCUNE POSSONO ESSERE ABBATTUTE A -18°C PER PRESERVARNE INTEGRA LA SANITÀ
E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORIGINALI
VI PREGHIAMO DI RICHIEDERE E CONSULTARE IL REGISTRO INGREDIENTI DOVE REPERIRE
ANCHE LE INFORMAZIONI INERENTI LA PRESENZA DI ALLERGENI